







**PRODUCT SPECIFICATION:**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Produkt: / Product:</b>          | Paranusskerne / <i>Brazil nut kernels</i>                |
| <b>Herkunft: / Origin:</b>          | Brasilien, Peru, Bolivien / <i>Brazil, Peru, Bolivia</i> |
| <b>Atrikel Nr.: / Article No:</b>   | <b>AGY-N11</b>   |
| <b>Beschreibung: / Description:</b> | Paranusskerne / <i>Brazil nut kernels</i>                |
| <b>Zutaten: / Ingredients:</b>      | Paranusskerne / <i>Brazil nut kernels</i>                |

| <b>Physical parameters</b>   |  |  |
|------------------------------|---|---|
| <b>Geruch / Smell</b>        | nussig, typisch, nicht ranzig, frei von Fremdgeruch                               | <i>nutty like Brazil nut, characteristic, not rancid, without foreign smell</i>   |
| <b>Geschmack / Taste</b>     | nussig, typisch, frei von Fremdgeschmack  | <i>nutty like Brazil nut, characteristic, without foreign taste</i>               |
| <b>Farbe / Color</b>         | Variabel  | <i>variable</i>   |
| <b>Konsistenz / Texture</b>  | knackig, bissfest, nicht weich  | <i>crunchy, not soft</i>  |
| <b>Aussehen / Appearance</b> | einheitliche Optik in Form und Farbe, cremefarbig bis gelblich-bräunlich          | <i>uniform optics of form and colour, creamy, yellowish, brownish</i>             |

| <b>Microbiological parameters</b>              |  |  |
|--|---|---|
| <b>Gesamtkeimzahl / Total plate count</b>      | < 100.000 KbE/g   | < 100.000 cfu/g   |
| <b>Schimmelpilze / Moulds</b>                  | < 10.000 KbE/g  | < 10.000 cfu/g  |
| <b>Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae</b> | < 10.000 KbE/g  | < 10.000 cfu/g  |
| <b>Escherichia coli / Escherichia coli</b>     | < 100 KbE/g   | < 100 cfu/g   |
| <b>Salmonellen / Salmonellae</b>               | Abwesend 25 KbE/g   | absent 25 cfu/g   |



# AGY-NUTS GmbH

DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

| Chemical parameters  |     |         |
|--|-----|---------|
| Feuchtigkeit /<br><i>Moisture</i>  | 4,5 | %       |
| Aflatoxin B1 /<br><i>Aflatoxins B1</i>                                   | 5   | (µg/kg) |
| Aflatoxin B1, B2, G1<br>and G2 / <i>Aflatoxins<br/>B1, B2, G1 and G2</i> | 10  | (µg/kg) |

| Nutritional data*   |            |           |
|---|------------|-----------|
| Energie / Energy  | 2813 / 672 | kJ / kcal |
| Fett / Fat  | 68,2       | g         |
| - Davon gesättigte<br>Fettsäuren / <i>Thereof<br/>saturated fatty acids</i> | 16,3       | g         |
| Kohlenhydrate /<br><i>Carbohydrates</i>                                     | 3,2        | g         |
| - Davon Zucker /<br><i>Thereof Sugars</i>                                   | 2,3        | g         |
| Ballaststoffe / <i>Dietary fibre</i>  | 4,3        | g         |
| Eiweiss / <i>Protein</i>  | 14,2       | g         |
| Salz / <i>Salt</i>  | 0,01       | g         |

### Pestizide: / *Pesticides:*

Entspricht der EU-Gesetzgebung zu Höchstmengen für Pestizidrückstände (EG 396/2005). / *Conforms to EU legislation for Maximum Residue Limits for pesticides EC 396/2005.*

| Allergens  |   |
|--|---|
| Milch / Milk   |   |
| Ei / Egg   |   |
| Schalenfrüchten / <i>Cereals Containing<br/>Gluten</i> | X |
| Soya / <i>Soya</i>                                     | X |
| Erdnüsse / <i>Peanuts</i>                              | X |
| Sesam / <i>Sesame</i>                                  | X |



**GMO:**

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. / *The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.*

**Verpackung: / Packaging:**

Entspricht der EU-Gesetzgebung für Materialien und Artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 1935/2004) sowie für Kunststoffmaterialien und -artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 10/2011).

Die Verpackung entspricht den im Vertrag vereinbarten Bedingungen: Vakuumverpackt in Kartons / Alufolienbeuteln von 10 bis 25 kg Netto.

Alle Verpackungen zeigen Herkunftsangaben, Größe, Erntejahr sowie Qualitätskennzeichnung (Chargennummer). /

*Conforms to EU legislation for materials and articles intended to come into contact with food EC 1935/2004 and / or plastic materials and articles intended to come into contact with food EC 10/2011.*

*Packaging as agreed upon in the contract: Vacuum packed in cartons / alufoil bags of 10 to 25 kg net*

*All packaging shows origin marks, size, crop year, as well as quality identification (batch number).*

**Haltbarkeit & Lagerung: / Shelf life & storage:**

Die optimalen Lagerbedingungen liegen zwischen 4-8°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 65%. Die Haltbarkeit beträgt maximal 1 Jahr ab dem Produktionsdatum. Vermeiden Sie den Kontakt mit starken Gerüchen und lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort, fernab von direktem Sonnenlicht. /

*Optimum storage conditions are between 4-8°C, and relative humidity of < 65%.*

*Shelf life is a maximum of 1 year from the production. Avoid exposure to strong odors, store in a cool, dry and dark place, away from direct sunlight.*